

PESHI

ПОСТНОЕ МЕНЮ

- Тар-тар из томатов со свежим трюфелем** 950 ₺
Tomato tartare with truffle
- Карпаччо из цветной капусты с соусом Понзу** 950 ₺
Cauliflower carpaccio with ponzu sauce
- Ролл с овощами, листьями салата и гранатовой икрой** 1500 ₺
Vegetable roll with pomegranate caviar
- Баклажан с соусом Чили, подмаринованными томатами и кинзой** 700 ₺
Chili eggplant with pickled tomatoes and coriander
- Драники из цуккини с семенами льна и постной сметаной** 650 ₺
Zucchini pancakes with flaxseeds and plant sourcream
- Запеченный баклажан с соусом Тахини и пикантной сальсой** 700 ₺
Baked eggplant with tahini sauce and savory salsa
- Драники из картофеля с пикантной сальсой и постной сметаной** 650 ₺
Potato pancakes with savory salsa and plant sourcream
- Тыквенный суп с семечками и бальзамическим кремом** 600 ₺
Pumpkin soup with seeds and balsamic cream
- Ризотто с белыми грибами** 950 ₺
Risotto with mushrooms
- Паста в томатном соусе с базиликом** 950 ₺
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil
- Гречневая лапша с овощами в соусе Чили с кинзой и кунжутом** 900 ₺
Chili buckwheat noodles with sesame seeds and coriander
- Запеченное яблоко с сорбетом манго-маракуйя, фундуком и соленой карамелью** 650 ₺
Baked apple with mango passion fruit sorbet hazelnut and salted caramel